



KALTE VORSPEISEN

TARTAR DE BOEF

Rindstartar | Baguette | Butter

Auf Wunsch | Cognac, | Whisky | Calvados | Pommes frites

26/38

+5

RANDEN CARPACCIO

Ziegen-Frischkäse | Mango Würfel

24

SALATE

BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT

Sauce nach Wahl | French oder Italienisch

13

NÜSSLISALAT

Trauben | Croutons | Eier | Feigensenf Dressing

18

SUPPEN

MARRONI-WEISSWEINSUPPE

Croutons | Rahmhaube

15

TRADITIONELLE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Blätterteig-Haube überbacken

14

WARME VORSPEISEN

LES ESCARGOTS « CAFÉ DE PARIS

Burgunder Schnecken im Töpfl

6 Stück

17

12 Stück

32

MARKKNOCHEN

Fleur de Sel | Kräuter | Salat bouquet

19

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MWST



HAUPTGANG FISCH

KABELJAUFILET⁴²

Senf-Weisswein Sauce - Pastinaken Püree - Buttererbsen

SEETEUFEL « EINTOPF»

«Schwanen Art»

46

« MOULES ET FRITES »

Kräuter - Weissweinsud oder Tomatensauce

Vorspeise

250g

24

750g

38

HAUPTGANG FLEISCH

KALBS-HAXEN «CREMOLATA»

Gebratene Polenta | Ofengemüse

42

RAHM GULASCH « WIENER ART»

Kalbfleisch | Pastinaken Püree -Buttererbsen | Ofengemüse

46

SUURE-MOCKE

Rindsauerbraten | gebratene Pilze | Pastinaken-Püree | Speckbohnen

39

MISTKRATZERLI „SCHWEIZ “

Aus dem Ofen (ca. 30 min. Zubereitungszeit)

Zweierleisaucen | Pommes frites

39

AUSTRALIAN RINDSENTRECOTE « CAFÉ DE PARIS «

Kräuterbutter überbacken | Pommes frites | Ofengemüse

48

EDELSCHWEIN KOTELETTE

Paniert Salbeibutter

Tomaten- Tagliolini | Ofen Gemüse

42

VEGETARISCH

GEBRATENE BRAMATA-POLENTA | WALDPILZRAHM | PANIERTER BRIE

Waldpilzrahm | paniertes Brie

34

PASTINAKEN SEELI

Buttererbsen | Ofengemüse | Sauce

31

Beilagen: Pommes frites | Gebratene Polenta | Pastinaken Püree | Tagliolini

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion 9.00

Bei Vorspeisen, die als Hauptgang serviert werden, verrechnen wir einen Zuschlag von 8.-

Fleischherkunft:

Rindsfilet, Rindshuft, Entrecote: Australien | Irland | Argentinien

Schweine, Kalbs, Rindfleisch | CH

Lamm: Neuseeland | Australien

Geflügel: CH, Frankreich | Ungarn | Dänemark

Fisch: Seeteufel Frankreich | Kabeljau, Seezungen | Nordatlantik

Meeresfrüchte: Crevetten | Indien | Vietnam

Moules: Italien | Frankreich | Holland | Dänemark

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MWST



..... DER SÜßE ABSCHLUSS

CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE am Tisch flambiert	22
ROTWEIN ZWETSCHGEN Vanille Glace	14
SCHOGGICHÜECHLI MIT FLÜSSIGEM KERN Vanille Glace Rahm	16
TOBLERONE MOUSSE Rum Kumquats	14
SCHWANEN CHEESECAKE mit Blaubeerenkompott	16

EISKAFFEE NACH WIENER ART 12
--

GLACE:

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Sauerrahm
Café

SORBET:

Apfel
Zwetschgen
Zitrone

Pro Kugel +4.50
Mit Rahm +2.00
Schokosauce +2.50

Vodka +5.00
Vielle Prune +5.00
Calvados +5.00